

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

**ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР**

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

18 декабря 2023 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 4 418/п от 18 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Рыбные консервы. Консервы из сельди тихоокеанской натуральные с добавлением масла стерилизованные. «Сельдь тихоокеанская натуральная с добавлением масла (куски)», ТМ Доброфлот, 5x245 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.20.25-015 - 91813223-2021

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Лента", г. Уфа, ул. Сипайловская, д. 1, время отбора 10.23

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 декабря 2023 г.

Дата отбора: 13.12.2023 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя\*: АО "Южморрыбфлот", 692954, Приморский край, город Находка, микрорайон Ливадия, Заводская улица, дом 16.

Дата изготовления\*: 23.004.2023 г. /Срок годности/годен до: 23.04.2026 г. Дата поступления в ИЦ: 13.12.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 13.12.2023 г. - 15.12.2023 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация: \* заполняется по сведениям заказчика

#### Результаты испытаний:

**Органолептические показатели.**

**Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ 26664-85 п.2:**

Внешний вид - куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки; голова, внутренности, плавники, сгустки крови зачищен; чешуя отсутствует

Запах и вкус - без посторонних привкусов и запахов

Консистенция рыбы - сочная

Консистенция костей - мягкая.

Цвет мяса рыбы - свойственный вареному мясу данного вида рыбы

Цвет бульона - слегка мутный от взвешенных частиц белка.

Посторонние примеси - не обнаружено

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	1,5	+0,1
2. Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	-	не обнаружено	-
3. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	245 (-9)	238,1; 237,5; 237,0; 237,5	-
4. Массовая доля рыбы, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	80,3	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.